

## REZEPT FÜR SCHWARZES JOHANNISBERGEELE



### SCHWARZES JOHANNISBERGEELE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3-4 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +  
Abtropf- und Abkühlzeit

#### Zutaten

- 1 kg schwarze Johannisbeeren
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1601

#### ZUBEREITUNG

**413**

Kcal

pro 100 ml ca.

**0**

Gramm

Eiweiß

**104**

Gramm

Kohlenhydrate

**0**

Gramm

Fett

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen und 5-7 Minuten garen, bis die Beeren aufplatzen. Auf ein feines Sieb oder Safttuch geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Beeren im Sieb oder Tuch gut auspressen.

2. 750 ml Saft abmessen, eventuell mit wenig Wasser auffüllen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. [Gelierprobe](#) machen und Gelee sofort randvoll in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und auskühlen lassen.

#### Tipp:

Zur Verfeinerung am Ende der Kochzeit 2 EL Gin oder Cassislikör zufügen.